





## Interpretação de Texto

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 1 a 10.

### As casas feitas de lixo no deserto do Novo México

Nos belos e rigorosos planaltos desérticos do Estado americano do Novo México, é possível encontrar casas fantásticas e não convencionais que parecem ter saído de um filme de ficção científica.

Algumas dessas residências são esculturalmente arredondadas e chegam a lembrar palácios. Outras se parecem com templos antigos.

Elas foram criadas há quarenta anos e ficam na cidade de Taos e arredores. São casas ecológicas, conhecidas como naves terrestres – residências que atingiram o equilíbrio entre a emissão e a absorção de carbono, projetadas de forma sustentável e construídas principalmente com materiais naturais e resíduos, como pneus velhos, garrafas de vinho vazias, madeira e barro.

A construção das casas requer menos materiais de construção tóxicos ou emissores de carbono. Elas também não consomem recursos naturais preciosos, como florestas, por exemplo. Por isso, a procura por essas residências diferenciadas cresce em todo o mundo.

O arquiteto Michael Reynolds mudou-se para a cidade em 1969. Seu objetivo era "praticar motocross por diversão", segundo ele.

Agora, com 71 anos de idade, Reynolds conta que teve um momento de inspiração. "Um programa de TV americana falava sobre o desmatamento das florestas para extração de madeira, o que cria não só erosão, mas um problema de oxigênio, já que as árvores emitem oxigênio".

"O programa destacava sobre o que chamamos, hoje, de mudanças climáticas e aquecimento global. Eu vi todas aquelas latas de cerveja jogadas fora e perguntei: por que não construímos com latas de cerveja em vez de árvores?"

Reynolds construiu sua primeira casa de latas de cerveja em 1971, conquistando algum espaço no noticiário com sua singularidade. Mas ele ainda passou anos sendo considerado um maluco, não um arquiteto sério. "Era uma ideia meio ridícula, pura fantasia, mas segui adiante e avancei naquela direção".

E levou ainda muito tempo até que sua ideia conseguisse a aceitação do público.

"As casas pareciam muito esquisitas e ainda têm aparência estranha", ele conta. "Mas, agora, as pessoas entendem."

Ele destaca o aspecto financeiramente econômico de viver sem depender da rede elétrica. E, além disso, as pessoas querem reverter as mudanças climáticas.

<https://www.bbc.com/portuguese/articles/ckgnglmjrgyo>. adaptado.

## Questão 01

Agora, com 71 anos de idade, Reynolds conta que teve um momento de inspiração.

Assinale a opção correta quanto à nova pontuação sem alteração do sentido original da frase.

- (A) Com 71 anos de idade Reynolds conta, agora, que teve um momento de inspiração.
- (B) Reynolds conta que teve 71 anos de idade, com um momento de inspiração, agora.
- (C) Com 71 anos de idade, Reynolds conta agora que teve um momento de inspiração.
- (D) Reynolds conta que teve 71 anos de idade com um momento, de inspiração, agora.

## Questão 02

Eu vi todas aquelas latas de cerveja jogadas fora e perguntei: "por que" não construímos com latas de cerveja em vez de árvores?.

Assinale a opção correta em relação ao uso do vocábulo destacado de acordo com sua posição na frase.

- (A) Por quê não construímos com latas de cerveja em vez de árvores?
- (B) Não construímos com latas de cerveja em vez de árvores. Por quê?
- (C) Não construímos com latas de cerveja em vez de árvores por que?
- (D) Porque não construímos com latas de cerveja em vez de árvores?

## Questão 03

A construção das casas "requer" menos materiais de construção tóxicos ou emissores de carbono.

O verbo destacado, nesta frase, comporta-se como um verbo:

- (A) Bitransitivo.
- (B) Intransitivo.
- (C) Transitivo direto.
- (D) Transitivo indireto.

## Questão 04

E, além disso, as pessoas querem reverter as mudanças climáticas.

Assinale a opção correta em relação ao uso ou não do sinal indicativo de crase.

- (A) Em "as mudanças", o uso da crase é facultativo; já em "as pessoas", não há sinal indicativo de crase.
- (B) Nas expressões "as pessoas" e "as mudanças", não se usa crase, pois o vocábulo "as", nos dois casos, é apenas preposição.

- (C) Nas expressões "as pessoas" e "as mudanças", não se usa crase, pois o vocábulo "as", nos dois casos, é artigo definido.
- (D) Em "as pessoas", o uso da crase é facultativo; já em "as mudanças", não há sinal indicativo de crase.

### Questão 05

Nos belos e rigorosos planaltos desérticos do Estado americano do Novo México, é possível encontrar casas fantásticas e não convencionais que parecem ter saído de um filme de ficção científica.

Algumas dessas residências são esculturalmente arredondadas e chegam a lembrar palácios. Outras se parecem com templos antigos.

Em relação à coesão textual, qual das alternativas abaixo aponta corretamente o recurso coesivo utilizado para evitar repetições no texto?

- (A) A palavra "algumas" no segundo período substitui o termo "não convencionais", funcionando como um recurso de coesão para se referir aos palácios mencionados anteriormente.
- (B) A expressão "casas fantásticas" no primeiro período se refere às "esculturas" mencionadas no segundo, criando coesão ao associar as residências a um elemento decorativo e imaginativo.
- (C) A palavra "não convencionais" retoma o termo "palácios" para esclarecer que as residências, embora semelhantes a palácios, possuem uma aparência única e inesperada.
- (D) A palavra "outras" no segundo período retoma o termo "residências" mencionado anteriormente, evitando a repetição e contribuindo para a continuidade textual.

### Questão 06

Elas também não consomem recursos naturais preciosos, como florestas, por exemplo.

Assinale a opção correta quanto às classes de palavras dos vocábulos mencionados nesta frase.

- (A) elas – substantivo
- (B) também - advérbio
- (C) não – conjunção
- (D) como – preposição

### Questão 07

Reynolds construiu sua primeira casa de latas de cerveja em 1971.

Sintaticamente, é correto afirmar que, nesta frase, o(a):

- (A) expressão "de latas" é objeto indireto do verbo.
- (B) verbo "construiu" atua como verbo transitivo direto e indireto.
- (C) expressão "primeira" é predicativo do sujeito.
- (D) predicado é verbal cujo núcleo é o verbo "construiu".

### Questão 08

A arquitetura fora dos padrões das casas feitas de lixo permite aos seus moradores enfrentar os extremos de temperatura do deserto do Novo México, no sudoeste dos Estados Unidos.

Qual das alternativas abaixo expressa corretamente a principal razão para essa dificuldade inicial de aceitação?

- (A) As casas ecológicas inicialmente foram rejeitadas porque as construções tinham problemas estruturais graves, levando ao questionamento da viabilidade da proposta de Reynolds.
- (B) A principal dificuldade de aceitação estava no alto custo das "naves terrestres", que eram inicialmente inacessíveis para a maioria da população, pois exigiam materiais raros e caros para serem construídas.
- (C) A sociedade considerou as "naves terrestres" uma solução ambientalmente ineficaz e insustentável, pois o uso de resíduos como latas e pneus não era visto como solução para problemas ecológicos.
- (D) A ideia de construir casas com materiais inusitados, como latas de cerveja, era exótica e não levada a sério, vista como uma fantasia por muitos, o que levou Reynolds a ser considerado excêntrico, retardando a aceitação do projeto.

### Questão 09

Um programa de TV americana falava sobre o desmatamento das florestas para extração de madeira, o que "cria" erosão.

Em relação à concordância, o verbo destacado na frase refere-se ao vocábulo:

- (A) TV americana.
- (B) programa.
- (C) madeira.
- (D) desmatamento.

### Questão 10

Elas foram criadas há quarenta anos e ficam na cidade de Taos e arredores. São casas ecológicas, conhecidas como naves terrestres – residências que atingiram o equilíbrio entre a emissão e a absorção de carbono.

De acordo com as regras de acentuação, é correto afirmar que:

- (A) existe um vocábulo acentuado por ser monossílabo tônico terminado em "a".
- (B) há quatro vocábulos acentuados por serem proparoxítonos.
- (C) os vocábulos emissão e absorção recebem acento grave por serem oxítonos terminados em "o".
- (D) os vocábulos "há" e "são" recebem acento grave pela mesma regra de acentuação.

## Raciocínio Lógico

### Questão 11

Na lógica, o conceito de proposição é fundamental para o desenvolvimento de raciocínios válidos. Qual das seguintes sentenças pode ser considerada uma proposição?

- (A) Quantos livros você leu esse ano?
- (B) Por favor, feche a janela.
- (C) X é um número maior que 5.
- (D) A soma dos ângulos internos de um triângulo é 180.

### Questão 12

Em uma pesquisa sobre filmes, descobriu-se que 80 pessoas gostam de filmes de ação, 60 gostam de filmes de comédia e 30 gostam dos dois tipos de filmes. Quantas pessoas gostam apenas de filmes de comédia?

- (A) 50.
- (B) 40.
- (C) 20.
- (D) 30.

### Questão 13

Uma pesquisa revelou que 30% dos alunos de uma escola praticam esportes e 20% estudam música, mas 10% praticam esportes e estudam música. Qual a probabilidade de um aluno, escolhido ao acaso, praticar esportes ou estudar música?

- (A) 40%.
- (B) 20%.
- (C) 10%.
- (D) 5%.

### Questão 14

Um gráfico mostra a quantidade de livros lidos por cinco alunos: Ana leu 4 livros, Bruno leu 6, Carla leu 3, Daniel leu 7 e Eva leu 5. Qual é a média aritmética simples de livros lidos por todos eles?

- (A) 5.
- (B) 2.
- (C) 4.
- (D) 3.

### Questão 15

Em um estacionamento, 40% dos veículos são carros, 35% são motos e o restante são bicicletas. Se há 45 bicicletas no estacionamento, quantos veículos há ao todo?

- (A) 150.
- (B) 180.
- (C) 200.

- (D) 120.

## Conhecimentos Específicos

### Questão 16

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) representam um importante problema de saúde pública, resultantes da contaminação de alimentos por microrganismos, como:

- I. Bactérias.
- II. Vírus.
- III. Fungos.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I e III, apenas.
- (B) II e III, apenas.
- (C) I, II e III.
- (D) I e II, apenas.

### Questão 17

Para que a maioria dos alimentos seja adequada para consumo, é necessário submetê-los ao processo de Cozimento. Nesse contexto, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

(\_\_\_) Por meio do cozimento, pode-se manter a palatabilidade dos alimentos e também acentuar seu sabor natural.

(\_\_\_) Cozinhar o alimento em excesso prejudica o sabor e pode deixá-lo rígido ou excessivamente macio.

(\_\_\_) O processo de cozimento aumenta a digestibilidade dos alimentos.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta dos itens acima, de cima para baixo:

- (A) F, F, V.
- (B) F, V, F.
- (C) V, V, V.
- (D) V, F, F.

### Questão 18

Durante o preparo de um prato, um cozinheiro dourou o alimento em uma pequena quantidade de gordura e, em seguida, adicionou líquido, e manteve a fervura até que o alimento estivesse macio e o molho encorpado. A técnica utilizada pelo cozinheiro é conhecida como:

- (A) Refogar.
- (B) Assar.
- (C) Brasear.
- (D) Fritar.

### Questão 19

A segurança do trabalho em ambientes de cozinha auxilia na proteção dos trabalhadores e a prevenção de

acidentes. Nesse contexto, registre V para verdadeiro, e F, para falso, às afirmativas abaixo.

(\_\_ )A implantação de práticas de segurança ajuda a reduzir a ocorrência de acidentes, tendo em vista que os ambientes de cozinha apresentam diversos riscos, como cortes, queimaduras, quedas e exposição a produtos químicos.

(\_\_ )Um ambiente de trabalho seguro é essencial para a saúde dos colaboradores, aumentando a produtividade e a satisfação no trabalho.

(\_\_ )A segurança dos trabalhadores tem impacto na manipulação de alimentos, garantindo que sejam preparados de forma segura e higiênica, aumentando o riscos de contaminação.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA, de cima para baixo.

- (A) V, F, F.
- (B) F, F, V.
- (C) V, V, F.
- (D) F, V, F.

### Questão 20

Para que os alimentos possam ser consumidos, é fundamental que passem, inicialmente, pelo processo de pré-preparo, que envolve operações de limpeza, divisão e mistura. A divisão permite que os alimentos sejam cortados em formatos específicos que facilitam o cozimento uniforme e a apresentação do prato. São métodos de divisão de alimentos no pré-preparo, EXCETO:

- (A) Moer.
- (B) Triturar.
- (C) Misturar.
- (D) Cortar/picar.

### Questão 21

A contaminação de alimentos ocorre quando substâncias indesejadas, como microrganismos (bactérias, vírus, fungos), toxinas, produtos químicos ou partículas físicas, entram em contato com o alimento, tornando-o prejudicial à saúde. Nesse contexto, para prevenir a contaminação dos alimentos, é importante evitar:

- I.O contato dos alimentos prontos com alimentos crus.
- II.Preparar os alimentos em excesso.
- III.Descartar sobras.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I e III, apenas.
- (B) II e III, apenas.
- (C) I, II e III.
- (D) I e II, apenas.

### Questão 22

Durante o preparo dos alimentos, quando os ingredientes não forem utilizados completamente, os mesmos devem ser armazenados em recipientes limpos, bem vedados e devidamente identificados com, no mínimo, as seguintes informações:

- I.Designação do produto.
- II.Data de fracionamento.
- III.Prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I e II, apenas.
- (B) II e III, apenas.
- (C) I, II e III.
- (D) I e III, apenas.

### Questão 23

O armazenamento adequado dos alimentos é essencial para manter as características organolépticas, tais como sabor e textura dos alimentos. Além disso, uma boa organização garante a qualidade e segurança dos alimentos, prevenindo contaminações e prolongando a vida útil dos produtos. Nesse contexto, analise as afirmativas abaixo.

I.As matérias-primas e os ingredientes devem ser mantidos em paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário que permitam ventilação adequada. Isso é importante para a limpeza e desinfecção do local.

II.Os suportes (paletes, estrados, prateleiras) utilizados devem ser feitos de materiais lisos, resistentes, impermeáveis e laváveis, para facilitar a limpeza e manutenção.

III.As matérias-primas e os ingredientes devem ser devidamente identificados. Essa prática ajuda a garantir que esses itens sejam utilizados dentro do prazo de validade, evitando o uso de produtos estragados.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I e II, apenas.
- (B) I e III, apenas.
- (C) II e III, apenas.
- (D) I, II e III.

### Questão 24

A área de manipulação dos alimentos deve ser mantida limpa e organizada, pois a sujeira acumulada proporciona um ambiente propício para a multiplicação de micróbios. Diante do exposto, é INCORRETO afirmar que:

- (A) Para evitar a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, as janelas devem ter telas, e os objetos sem utilidade devem ser removidos das áreas de trabalho.

- (B) O piso, as paredes e o teto devem ser mantidos em bom estado, livres de rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos.
- (C) As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem estar em bom estado, com rachaduras, trincas ou outros defeitos.
- (D) A limpeza deve ser realizada sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho.

### Questão 25

Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) são dispositivos utilizados pelos trabalhadores para protegê-los de riscos que possam ameaçar sua saúde e segurança. Nesse contexto, registre V para verdadeiro, e F, para falso, às afirmativas abaixo.

(\_\_ )As luvas podem proteger as mãos contra cortes, queimaduras e produtos químicos.

(\_\_ )Os aventais proporcionam proteção contra respingos de líquidos quentes.

(\_\_ )Os calçados fechados e antiderrapantes são essenciais para evitar escorregões e proteger os pés de quedas de objetos pesados.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

- (A) V, V, V.  
(B) V, F, F.  
(C) F, V, F.  
(D) F, F, V.

### Questão 26

O descongelamento de alimentos deve ser realizado de forma segura, utilizando métodos que mantenham a temperatura em níveis adequados para evitar a multiplicação de microrganismos nocivos. Nesse contexto, analise às afirmativas abaixo.

I.O descongelamento deve ser realizado sob refrigeração.

II.O descongelamento pode ser feito no forno de micro-ondas, caso o alimento seja cozido imediatamente após o descongelamento.

III.O descongelamento dos alimentos pode ser feito colocando-os em cima da pia, submersos em uma bacia cheia de água.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) II e III, apenas.  
(B) I e II, apenas.  
(C) I, II e III.  
(D) I e III, apenas.

### Questão 27

Os processos básicos de cozimento (cocção) são realizados com calor úmido, seco ou misto. A cocção por

calor úmido utiliza líquidos quentes ou vapor e inclui técnicas como o banho-maria. Sobre o banho-maria, registre V para verdadeiro, e F, para falso, às afirmativas abaixo.

(\_\_ )Consiste em um processo de cocção em que o alimento é colocado em uma vasilha, e esta, por sua vez, é imersa em outra que contém água quente ou fervente.

(\_\_ )Consiste em uma técnica utilizada para cozinhar ou aquecer alimentos de forma suave e controlada.

(\_\_ )Consiste em uma técnica utilizada para preparações delicadas, como derretimento de chocolate, cozimento de molhos cremosos e sobremesas como pudins.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA, de cima para baixo.

- (A) V, V, V.  
(B) F, V, F.  
(C) F, F, F.  
(D) V, F, F.

### Questão 28

O controle de desperdício de alimentos é fundamental para a garantia da segurança alimentar, promovendo a disponibilidade de produtos nutritivos e acessíveis à população. Reduzir o desperdício também economiza recursos financeiros e naturais, contribuindo para práticas sustentáveis e a preservação do meio ambiente. Diante do exposto, são práticas que auxiliam na redução do desperdício de alimentos:

I.Criar receitas que aproveitem integralmente os ingredientes.

II.Realizar controle de estoque adequado.

III.Promover campanhas de conscientização sobre a importância da redução do desperdício de alimentos entre funcionários e consumidores.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I, II e III.  
(B) II e III, apenas.  
(C) I e II, apenas.  
(D) I e III, apenas.

### Questão 29

O processo de resfriamento adequado de alimentos preparados é essencial para garantir a segurança alimentar e prevenir doenças transmitidas por alimentos. Esse processo deve ser realizado de forma à:

- (A) Maximizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.  
(B) Amplificar o risco de contaminação cruzada e a permanência do alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.

- (C) Potencializar o risco de contaminação cruzada e a permanência do alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.
- (D) Minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.

### Questão 30

Com relação ao armazenamento dos alimentos, analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas:

I.Os materiais de limpeza, objetos pessoais e outros utensílios devem ser armazenados em locais separados dos alimentos.

#### PORQUE

II.Os produtos de limpeza podem conter substâncias químicas prejudiciais, que, se entrarem em contato com os alimentos, podem causar intoxicações. Além disso, objetos pessoais e utensílios podem transportar microrganismos inofensivos, levando à segurança dos alimentos.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta:

- (A) A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa.
- (B) A asserção I é uma proposição falsa e a II é uma proposição verdadeira.
- (C) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- (D) As asserções I e II são proposições verdadeiras e a II é uma justificativa correta da I.

### Questão 31

Os alimentos se tornam seguros quando não representam risco à saúde e integridade física do consumidor, ou seja, quando os alimentos são produzidos sob condições que garantam o controle de perigos. Diante do exposto, registre V para verdadeiro, e F, para falso, às afirmativas abaixo.

(\_\_ )Os ingredientes devem ser adquiridos em locais limpos, organizados e de confiança.

(\_\_ )Ao armazenar os alimentos, os produtos perecíveis (congelados e refrigerados) devem ser imediatamente colocados sob refrigeração, enquanto os alimentos não perecíveis podem ser guardados em seguida.

(\_\_ )Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA, de cima para baixo.

- (A) V, V, V.
- (B) V, F, F.
- (C) F, V, F.
- (D) F, F, V.

### Questão 32

As práticas de higiene devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor, visando:

- (A) Evitar a manifestação de doenças causadas pelo consumo de alimentos seguros.
- (B) Facilitar a manifestação de doenças causadas pelo consumo de alimentos seguros.
- (C) Permitir a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.
- (D) Evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

### Questão 33

A higiene pessoal é fundamental para a prevenção da contaminação e garantia da segurança alimentar. Nesse contexto, registre V para verdadeiro, e F, para falso, às afirmativas abaixo.

(\_\_ )Os manipuladores não devem realizar atividades que possam contaminar os alimentos, como espirrar, tossir, comer ou manipular dinheiro enquanto trabalham.

(\_\_ )Os cabelos devem ser presos e cobertos com redes ou toucas, e o uso de barba é proibido.

(\_\_ )As unhas devem ser curtas, sem esmalte, e todos os adornos pessoais e maquiagem devem ser removidos durante a manipulação dos alimentos.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA, de cima para abaixo.

- (A) V, F, F.
- (B) F, V, F.
- (C) F, F, F.
- (D) V, V, V.

### Questão 34

Para garantir a segurança alimentar é fundamental que os alimentos utilizados na preparação estejam dentro do prazo de validade e em bom estado de conservação. Diante do exposto, os sinais de deterioração dos alimentos incluem alterações como:

I.No cheiro dos alimentos.

II.Na cor dos alimentos.

III.No sabor dos alimentos.

IV.Na consistência dos alimentos.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) II e III, apenas.
- (B) I, II, III e IV.
- (C) I e IV, apenas.
- (D) I, II e III.

### Questão 35

Com relação à higiene durante o preparo dos alimentos, analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas:

I.É necessário lavar os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos.

#### PORQUE

II.Os alimentos crus podem conter microrganismos patogênicos que podem ser transferidos para os alimentos cozidos.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta:

- (A) A asserção I é uma proposição falsa e a II é uma proposição verdadeira.
- (B) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- (C) A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa.
- (D) As asserções I e II são proposições verdadeiras e a II é uma justificativa correta da I.

### Questão 36

As preparações doces frequentemente servidas após as refeições, como frutas, sorvetes e pudins, são denominadas:

- (A) Entrada.
- (B) Acompanhamento.
- (C) Sobremesa.
- (D) Preparação principal.

### Questão 37

O planejamento adequado de um cardápio permite otimizar a operação da cozinha, controlar custos e promover um equilíbrio nutricional dos consumidores. São etapas fundamentais para a elaboração de cardápios:

- I.Estabelecer e conhecer o perfil dos clientes.
- II.Avaliar os custos dos ingredientes e das operações necessárias para realizar as preparações.
- III.Garantir um cardápio equilibrado, que ofereça opções saudáveis e diversificadas para atender diferentes dietas.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I e III, apenas.
- (B) I, II e III.
- (C) II e III, apenas.
- (D) I e II, apenas.

### Questão 38

Para garantir segurança e qualidade na distribuição de alimentos, é importante adotar boas práticas de higiene e manipulação. Dentre essas práticas, encontram-se:

I.Diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos.

II.Não reaproveitar alimentos de um dia para o outro.

III.Evitar o contato direto das mãos com os alimentos.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I e III, apenas.
- (B) I e II, apenas.
- (C) I, II e III.
- (D) II e III, apenas.

### Questão 39

Visando evitar a proliferação de micro-organismos que podem causar contaminações, os alimentos preparados e conservados em uma temperatura de 4°C ou menos podem ser consumidos com segurança por um prazo máximo de até:

- (A) 2 dias.
- (B) 7 dias.
- (C) 10 dias.
- (D) 5 dias.

### Questão 40

São práticas simples e eficazes para prevenir a contaminação dos alimentos, EXCETO:

- (A) Utilizar alimentos vencidos.
- (B) Cozinhar bem os alimentos.
- (C) Lavar as mãos.
- (D) Conservar os alimentos em temperaturas adequadas.

